

TUGAS AKHIR
PRAKTEK PRODUKSI
PEMBUATAN STICK LABU KUNING DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG TERIGU

Untuk memenuhi sebagian persyaratan
guna memperoleh gelar Ahli Madya
Program Studi DIII Teknologi Hasil Pertanian
di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret



Disusun Oleh :
NORMARISTA AFIFAH M
H3113068

PROGRAM STUDI D-III TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
2016

HALAMAN PENGESAHAN
TUGAS AKHIR
PRAKTEK PRODUKSI
PEMBUATAN STICK LABU KUNING DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG TERIGU

Untuk memenuhi sebagian persyaratan
guna memperoleh gelar Ahli Madya
Program Studi DIII Teknologi Hasil Pertanian
di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret

Oleh
NORMARISTA AFIFAH MAHASTRI
H 3113068

Telah dipertahankan di depan Dosen Penguji
Pada tanggal :
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Pembimbing/Penguji I

Pembimbing/Penguji II

Ir. Basito, M.Si
NIP. 19520615 198303 1 001

Godras Jati Manuhara, S.TP M. Sc.
NIP. 19810330 200501 1 001

Mengetahui
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret

Prof. Dr.Ir.Bambang Pujiasmanto, M.S.
NIP. 19560225 198601 1001

Motto

“Perjalanan orang berhasil tidak selalu diiringi dengan senyum bahagia melainkan dengan usaha dan air mata”

“Kesempurnaan dimulai dari hal-hal kecil namun kesempurnaan bukanlah hal kecil”

**"Sesuatu yang belum dikerjakan, seringkali tampak mustahil;
kita baru yakin kalau kita
telah berhasil melakukannya dengan baik."
(Evelyn Underhill)**

**"Rahmat sering datang kepada kita dalam bentuk kesakitan, kehilangan dan kekecewaan; tetapi kalau kita sabar, kita segera akan melihat bentuk aslinya."
(Joseph Addison)**

PERSEMBAHAN

Allah SWT yang telah melimpahkan segala rahmat dan karunia-Nya sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan dengan baik.

Ayah Joko Sutrisno dan Ibu Widorita Maharini yang terus memberikan doa untuk kelancaraan dan kemudahan dalam segala urusan penulis serta semangat yang tiada henti kepada penulis.
Kepada kakak Hanifah tercinta yang juga ikut memberikan doa dan semangat kepada ku.

Bapak Ir. Basito M.Si selaku pembimbing I dan Bapak Godras Jati Manuhara, S.TP M. Sc. selaku pembimbing II. Terimakasih atas bimbingan, masukan, motivasi dan dukungan-dukungannya hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.

Sahabat Kos Khasanah Upik, Yuninda, Vebe, Ika, Halimah, Desy, dan teman-teman yang lainnya yang tidak bisa aku sebutkan satu persatu, terimakasih telah menjadi bagian dari keluargaku dirumah kedua.

Teman-teman DIII Teknologi Hasil Pertanian angkatan 2013 terima kasih untuk doa dan dukungannya selama ini.
Dan Almamater tercinta Universitas Sebelas Maret Surakarta.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis sampaikan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan baik. Tugas Akhir Praktek Produksi ini disusun sebagai syarat kelulusan untuk meraih gelar Ahli Madya pada program studi D-III Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

Dalam pelaksanaan pengamatan dan penulisan laporan hasil penelitian, penulis banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbeagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, MS, Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
2. R. Baskara Katri Anandito, S.TP, M.P., Kepala Program Studi Diploma III Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
3. Ir. Basito, M.Si selaku Pembimbing dan Penguji I Praktek Produksi.
4. Godras Jati Manuhara , S.TP, M. Sc., selaku Pembimbing dan Penguji II Praktek Produksi.
5. Bapak dan Ibu Dosen serta Staf Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta atas ilmu yang telah diberikan dan bantuannya selama masa perkuliahan penulis.
6. Ayah, Ibu, Kakak tercinta yang selalu memberikan doa dan dukungan kepada penulis.
7. Teman-teman seperjuangan THP 2013 dan sahabat-sahabat atas motivasi dan dorongan yang diberikan kepada penulis.
8. Dan semua pihak yang membantu dalam penyusunan Tugas Akhir yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Semoga amal kebaikan semua pihak tersebut mendapatkan imbalan dari Allah SWT.

Penulis menyadari bahwa di dalam penulisan Laporan Tugas Akhir Proses Produksi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna. Oleh karena itu,

penulis mengharapkan segala bentuk kritik dan saran yang bersifat membangun bagi penulis.

Akhir kata penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis pribadi dan pihak lain pada umumnya. Selain itu, penulis juga berharap Tugas Akhir ini dapat memberikan sumbangan bagi perkembangan ilmu pengetahuan.

Surakarta, 2016

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
MOTTO	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Stick.....	4
B. Bahan Baku	6
1. Labu Kuning	6
2. Tepung Terigu.....	9
3. Garam.....	11
4. Gula.....	13
5. Margarin.....	14
6. Telur.....	14
7. Minyak Goreng	16
C. Proses Pembuatan Stick Labu Kuning.....	16
D. Analisis Sensoris	19
E. Analisis Kimia	19
1. Kadar Air	21

2. Kadar Beta-Karoten	22
F. Analisis Ekonomi.....	22
E. Pengemasan	25
BAB III METODE PELAKSANAAN	
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	29
B. Alat, Bahan dan Cara Kerja	29
1. Alat.....	29
2. Bahan	29
3. Cara Kerja	29
C. Analisis Produk.....	38
1. Analisis Sensori	38
2. Analisis Kimia	39
3. Analisis Ekonomi.....	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Produk	41
1. Analisis Sensori	41
a. Warna	42
b. Aroma.....	43
c. Rasa	44
d. Tekstur.....	44
e. <i>Overall</i>	44
2. Analisis Kimia	45
a. Kadar Air.....	45
b. Kadar Beta Karoten	46
B. Desain Kemasan	46
1. Bahan	47
a. Plastik PP.....	47
2. Bentuk.....	47
3. <i>Labelling</i>	48
C . Analisis Ekonomi	49
1. Biaya Tidak Tetap	49

a. Biaya Bahan Baku dan Pembantu	49
b. Biaya Bahan Bakar, Energi dan Pembersih	49
c. Biaya Kemasan.....	50
d. Biaya Perawatan dan Perbaikan	51
2. Biaya Tetap	52
a. Biaya Usaha.....	52
b. Biaya Amortisasi.....	52
c. Biaya Penyusutan	52
d. Biaya Investasi	53
e. Pajak Asuransi Usaha.....	53
f. Bunga	53
g. Dana Sosial	53
3. Biaya Operasi	54
4. Kriteria Kelayakan Usaha	54
a. Total Biaya Produksi	54
b. Penentuan Harga Pokok Penjualan (HPP)	54
c. Perhitungan Laba/Rugi.....	54
d. <i>Break Event Point</i> (BEP)	55
e. <i>Return of Investment</i> (ROI)	55
f. <i>Pay Out Time</i> (POT).....	56
g. <i>Benefit Cost Ratio</i> (Net B/C).....	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	61
B. Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN.....	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Syarat Mutu Makanan Ringan Ekstrudat	6
Tabel 2.2	Kandungan Gizi Buah Labu Kuning per 100 gram.....	9
Tabel 2.3	Komposisi Kimia Tepung Terigu.....	11
Tabel 2.4	Syarat Mutu Tepung Terigu	11
Tabel 2.5	Syarat Mutu Garam Konsumsi Menurut SNI No. 01-4076-1999	13
Tabel 2.6	Syarat Mutu Gula Kristal Putih.....	14
Tabel 3.1	Formulasi Bahan Baku Pembuatan Stick Labu Kuning.....	37
Tabel 3.2	Metode analisis Kimia.....	38
Tabel 4.1	Formulasi Bahan Baku Pembuatan Stick Labu Kuning.....	42
Tabel 4.2	Hasil Analisis Sensori Stick Labu Kuning.....	42
Tabel 4.3	Hasil Analisis Kimia Olahan Stick Labu Kuning	45
Tabel 4.4	Biaya Bahan Baku dan Pembantu	49
Tabel 4.5	Biaya Bahan Bakar, Energi, Pembersih	49
Tabel 4.6	Biaya Total Tarif Listrik/bulan	50
Tabel 4.7	Biaya Kemasan.....	50
Tabel 4.8	Biaya Perawatan dan Perbaikan	51
Tabel 4.9	Total Biaya Tidak Tetap.....	51
Tabel 4.10	Biaya Usaha.....	52
Tabel 4.11	Biaya Amortisasi	53
Tabel 4.12	Biaya Penyusutan/Depresiasi	53
Tabel 4.13	Biaya Investasi	53
Tabel 4.14	Total Biaya Tetap	53
Tabel 4.15	Biaya Operasi	54
Tabel 4.16	Perhitungan Penjualan.....	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	Pengupasan Labu Kuning.....	30
Gambar 3.2	Pemotongan Labu Kuning.....	30
Gambar 3.3	Pencucian Labu kuning	31
Gambar 3.4	Pengukusan Labu Kuning.....	31
Gambar 3.5	Penghancuran Labu Kuning	32
Gambar 3.6	Pencampuran Bahan	32
Gambar 3.7	Pengulenan adonan	33
Gambar 3.8	Pemipihan adonan	33
Gambar 3.9	Pembentukan adonan	33
Gambar 3.10	Proses Penggorengan.....	34
Gambar 3.11	Hasil Penggorengan.....	34
Gambar 3.12	Diagram Alir Kualitatif Pembuatan Stick Labu Kuning	35
Gambar 3.13	Diagram Alir Kuantitatif Pembuatan Stick Labu Kuning	36
Gambar 4.1	Bentuk Kemasan Stick Labu Kuning	48
Gambar 4.2	Desain Labelling Stick Labu Kuning	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Hasil Penilaian Organoleptik.....	67
Lampiran 2	Hasil Output SPSS.....	70
Lampiran 3	Borang Penilaian	71
Lampiran 4	Hasil Pengujian.....	72
Lampiran 5	Bahan baku dan tambahan.....	76